IMPERIAL MYCOLOGICAL INSTITUTE
28 DEC. 1939

REVUE DE VITICULTURE

R. B. Sibia

FONDÉE PAR
PIERRE VIALA
MEMBRE DE L'INSTITUT
PRÉSIDENT DE L'ACADÉMIE D'AGRICULTURE

46e ANNÉE

PARIS - TOUS LES JEUDIS
1939

— 14 DÉCEMBRE — N° 2372 —
— 21 DÉCEMBRE — N° 2373 —

DAUBRON

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

57, Avenue de la République, PARIS. - R. C. Seine 74.456

TOUTES INSTALLATIONS DE CAVES...

FRIGORIFICATION DES VINS

CONCENTRATION des VINS par le FROID

(BREVETÉ S. G. D. G.)

POMPES DAUBRON...

...FILTRES DAUBRON

DE 5 A 1.000 HECTOS PAR JOUR

FILTRES-AUTO-SECHEURS

1938 BREVETÉ S.G.D.G.

600 RÉFÉRENCES

PARIS · BORDEAUX · ALGER · ORAN

DAUBRON

46e Année. - Tome XCI — Nos 2.372-2.373 — Paris, 14 - 21 Décembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

JOURNAL DE LA VITICULTURE FRANÇAISE ET MONDIALE

Directeur-Rédacteur en chef
Professeur PAUL MARSAIS
de l'Institut National Agronomique
et de l'École nationale d'agriculture de Grignon

Directeur-Administrateur :
Docteur FRANK VIALA
Propriétaire-Viticulteur

Directeurs Régionaux :

Viticulture : Jean Branas
Professeur de Viticulture à l'École nationale d'agriculture de Montpellier
Directeur de la Station de recherches viticoles et d'avertissements agricoles

Œnologie : Michel Flanzy
Directeur de la Station régionale de recherches viticoles et œnologiques de Narbonne

Principaux collaborateurs :

Champagne — Étienne Henriot-Marguet, Émile Moreau
Bourgogne — René Engel, Jacques Prieur
Bordelais — Georges Bord, Amédée Dufoux, Robert Villepigue
Touraine — Charles Vavasseur
Anjou — Rosin, L. Moreau et E. Vinet
Nantais — de Camiran
Armagnac — Larnaude
Charentes — J.-L. Vidal, René Lafon
Côtes-du-Rhône — Baron Le Roy
Ile-de-France — René Salomon
Alsace — E. de Turckheim, E. Hügel
Drôme — Dr Bonnet
Loire — J. Tachon
Algérie — H. Roseau, F. Salmia
Œnologie — E. Barbet, E. Rousseaux, J. Ribéreau-Gayon, Moreau et Vinet, Boutaric, L. Mathieu
Législation — Alfred Hot
Économie viticole — de Viguerie, Marthe Tardy, Mme Ch. Drouard

Secrétaire Général : Docteur Pierre-Jean VIALA
Propriétaire-Viticulteur

La Revue de Viticulture paraît à Paris chaque jeudi

ABONNEMENTS : Un an : 60 frs — Union postale : 100 frs — Le numéro : 3 frs

BUREAUX ET SECRÉTARIAT : 35, Boulevard Saint-Michel, PARIS (5e)

Registre du Commerce : Seine 240.213

Téléphone : Odéon 10-32

Reproduction interdite

Compte Chèques postaux : Paris 603-05

LES PÉPINIÈRES DE VIGNES

Cl. LETOURNEAU

à BURGY (Saône-et-Loire)

sont en mesure de fournir comme par le passé

PLANTS GREFFÉS SOUDÉS VINIFERA de cuve et table pour tous les vignobles **HYBRIDES** des meilleurs nos de **SEIBEL, SEYVE-VILLARD,** etc., greffés, racinés et boutures ainsi qu'un lot important de **RACINÉS PORTE-GREFFES**

(PRIX ET RENSEIGNEMENTS SUR DEMANDE)

Ce colis est urgent ? Envoyez

un colis EXPRESS

2/5, 5, 10, 20, 30, 40 ou 50 KG.

" Aussi vite que les lettres "

Acceptés en gare à n'importe quelle heure du jour ou de la nuit, même le dimanche, vos envois partent

PAR LE PREMIER TRAIN RAPIDE ou EXPRESS

ils sont à la disposition du destinataire

30 MINUTES APRÈS L'ARRIVÉE DU TRAIN

LIVRAISON GRATUITE A DOMICILE

ou, sur demande, par exprès dans les 2 heures

Renseignez-vous dans les gares

SOCIÉTÉ NATIONALE DES CHEMINS DE FER FRANÇAIS

L'HÉLIOSOL

Cent pour cent d'Alcools Terpéniques sulfonés

LE MOUILLANT qui s'impose

FABRICANT : Les Dérivés Résiniques et Terpéniques, 40, Rue des Carmes, Dax.

AGENTS

Algérie { **Bougie** / **Alger** / **Oran** } = **Union Cale Agricole** – { **Constantine** / **Bône** / **Philippeville** } = **Dubois, Engrais, Bône**

Tunisie, Nord Africain Commercial, 17, Rue d'Angleterre, Tunis

France { **Champagne : Syndicat Agricole et Viticole d'Épernay, 4, Rue Placet, Épernay.** / **Bourgogne : Legrand-Bouillet. 1, Petite Place Carnot, Beaune.** / **Midi : M. Calzergues, Rue Coste-Reboult, à Carcassonne.** }

Ancienne Maison J. TOURNISSAC, fondée en 1867

Établissements Industriels
TOURNISSAC

BÉZIERS (Hérault)

Grand Prix — Hors Concours Membres du Jury à de nombreuses Expositions

Engrais Organo-Humiques Tournissac
à base de « Dissous Animal »

(Nom et Marque déposés)

Obtenu par solubilisation des matières animales

Procédé breveté S. G. D. G.

Composition rationnelle, grande richesse en humus, finesse, homogénéité et assimilabilité assurant les plus belles récoltes

Produits anticryptogamiques " TOURNISSAC "

Bouillie Cuprique « Suprême »

à 12,50 de cuivre métal

Action immédiate, progressive et durable.

Mouillabilité parfaite.

Adhérence résistant aux plus fortes pluies.

Bouillie Cuprique à l'Alun de Potasse

Soufre Cuprique « Tournissac »

2 kg. 500 de cuivre métal,

60 % de soufre pur.

Combat en une même opération

Oïdium, Mildiou, Rot brun, Black-Rot

Steatite Cuprique "Tournissac"

Spécialités insecticides " TOURNISSAC "

à base de Fluosilicate de Baryum

Poudres Soufro-Cupriques Insecticides
Poudres Cupro-Insecticides
Poudre Steatite Insecticide

contre : Oïdium, Eudémis, Altise, Cochylis, Pyrale, Ver du raisin, etc.

" SULPHAMONIC " TOURNISSAC
Vinificateur par excellence

Dosages et provenances rigoureusement garantis

AGENTS DANS TOUTES LES COMMUNES VITICOLES

R. C. B. 50

Un produit ✕✕ CUPRA ✕✕

BOUILLIE CUPRIQUE INSTANTANÉE
garantie 16 ou 32 % de cuivre métal

Sous forme d'

OXYCHLORURE
tétracuivrique

Emploi facile par simple dilution dans l'eau
Suspension parfaite
Efficacité infaillible

SULFATE DE CUIVRE 99-100 %
POUDRES CUPRIQUES
ARSENIATES DE PLOMB
NICOTINES

LA GAULOISE
Société Générale de l'Industrie Cuprique

ADMINISTRATION :
32, Rue Thomassin
LYON

USINES :
LE PONTET (Vaucluse)
SAINT-FONS (Rhône)

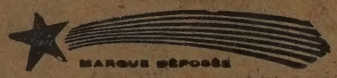
Tél. : Franklin 64-64

Les engrais les plus puissants sont le

Guano de poisson français

et le

Superguano de poisson français



Téléphone : 21-51

Maison L.-A. ANGIBAUD

Fondée en 1877

Cie du GUANO DE POISSON FRANÇAIS

Société à responsabilité limitée. — Capital : 1.000.000 de francs

20 USINES ET NOMBREUX CHANTIERS d'APPROVISIONNEMENT SUR TOUT LE LITTORAL

LA ROCHELLE

Reg. du Com. N° 506 B. La Rochelle.

Dosages garantis sur facture. — Résultats supérieurs et continus depuis 1877 à la fumure des vignes et toutes cultures

Usines principales à

La Rochelle, *munies d'appareils électriques modernes,*

à BESSELUE et MOULIN-ROMPU

et reliées entre elles et aux Chemins de fer de l'Etat par embranchements spéciaux.

La Maison E. JODET-ANGIBAUD est la SEULE en France qui prépare les Engrais de poissons par le traitement des déchets de poissons, et à l'aide de procédés brevetés, dont elle a la propriété exclusive ; des arrêts de Cour d'Appel l'autorisent à produire cette affirmation. Ces procédés assurent la parfaite assimilation par les plantes des éléments utiles de l'engrais.

Ils sont en opposition avec les habitudes du simple mélange fait souvent même à sec, de produit quelconque avec des matières inertes ; et aussi avec le simple emploi des poudres de poissons dans la pratique des mélanges ; car ceux-ci ne permettent pas aux plantes une assimilation prompte et facile.

58 années de succès ininterrompus par l'emploi de notre « GUANO DE POISSON FRANÇAIS » affirmés par des sommités viticoles et par notre clientèle, dont le cadre s'élargit chaque année, à la faveur des résultats obtenus, sont la meilleure des références qu'on puisse fournir.

Se méfier des innombrables mixtures qui vous sont présentées, où on emploie les mots « GUANO » ou « POISSON » pour établir la confusion, et pour présenter une grossière contrefaçon de nos excellents Engrais.

Le GUANO DE POISSON FRANÇAIS et le SUPERGUANO DE POISSON FRANÇAIS conviennent à tous les sols, à toutes les cultures, partout où ils sont employés : céréales, vignes, prairies, tabacs, légumineuses, plantes sarclées, horticulture, ils donnent des résultats culturaux merveilleux.

Leur action fertilisante se fait ressentir pendant plusieurs années et sur plusieurs récoltes.

CONTRE LE MILDIOU

EMPLOYEZ LE

Soufre Sulfaté « Sulfurol »

Impalpable et Mouillable

s'utilise indifféremment à Sec ou en Bouillie

Moins de 3 à 5 pour cent de refus au tamis maille 200

Totalité du soufre soluble dans le sulfure de carbone

AVANTAGES

Finesse extrême

Mouillabilité naturelle

Maximum d'adhérence

Très actif

Ne cause pas de brûlures

Evite la pourriture des grappes

TOUS LES PRODUITS POUR LA DÉFENSE DES CULTURES ET LA CONSERVATION DES RÉCOLTES

Mines de Soufre d'Apt

LES SEULES EN EXPLOITATION DANS LE VAUCLUSE

SIÈGE SOCIAL : 5, rue de Nîmes. — **ARLES** (B.-du-Rh.)

Téléphone 2-16 et 6-66 Télégr. SULFUROL-ARLES

Exigez le mot MINES

ONIA
TOULOUSE

Aujourd'hui, comme hier

Tous les engrais azotés fabriqués par L'OFFICE NATIONAL INDUSTRIEL DE L'AZOTE peuvent être expédiés, aux négociants, syndicats agriculteurs

Calculez !.... à chaque tranche

316. 713 LOTS

POUR

1.500.000 *Billets*

SOIT

1 CHANCE SUR 5

de gagner à la

LOTERIE NATIONALE

Vignerons !...

Que désirez-vous ?

vous réaliserez les premières en obtenant la seconde...

si vous employez le

NOUVEAU PRESSOIR

"SUPERCONTINU"

(Breveté S.G.D.G.) **"Nectar"** (Marque déposée)

MABILLE

SPÉCIAL POUR VINS DE CRUS

qui allie les avantages du Pressoir Continu

Economie d'Achat, d'Installation, d'Exploitation
Suppression de la main-d'œuvre.
Vinification simplifiée.

aux avantages des Pressoirs discontinus (à bras, au moteur, hydrauliques, horizontaux, etc...)
Jus clairs parfaits.
Produits de haute qualité.

Références, Renseignements, Devis et Catalogue franco sur demande adressée à

"PRESSOIRS MABILLE"

Dépôt à Béziers (Hérault)

S. A. R. L. Capital 3.300.000 francs
AMBOISE (I.-&-L.)

Maison fondée en 1835
R. C. Tours 195

46e Année. - Tome XCI Nos 2.372-2.373 Paris, 14 - 24 Décembre 1939

REVUE DE VITICULTURE

SOMMAIRE

P. M. . . . . Le vin aux armées, de 1914 à 1919 365
Eugène Rousseaux. . . . . Mesures prises pour assurer le ravitaillement des armées en bon vin, de 1914 à 1919. 365
Étienne Henriot . . . . . Pour l'apaisement en Champagne. 370

Actualités

R. C. . . . . Chronique viticole méridionale 376
G. Chappaz . . . . . Nouvelles de Champagne. 383
J. Tachon. . . . . État viticole et vinicole du Roannais. 385
J.-L. Vidal. . . . . Chronique Charentaise 387
Chlorose (Dr H. Armagnac).— Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance : Paiement des droits 389

LE VIN AUX ARMÉES DE 1914 A 1919

Nous sommes toujours d'avis que le rappel de ce qui s'est passé, dans l'autre guerre, touchant la viticulture, la vinification, l'économie viticole, peut être d'un utile enseignement pour la conduite de la lutte présente.

C'est dans cet esprit que nous reproduisons ici des passages de l'étude, faite à la demande de Pierre Viala, à l'occasion de la Semaine nationale du Vin de 1922, par notre collaborateur et ami Eugène Rousseaux, alors directeur de la Station agronomique d'Auxerre et chargé, pendant les hostilités, d'une mission auprès de l'Intendant général qui dirigeait le ravitaillement en vin des troupes françaises.

P. M.

MESURES PRISES POUR ASSURER LE RAVITAILLEMENT DES ARMÉES EN BON VIN, DE 1914 A 1919

Nulle part, ni plus complètement qu'à la guerre, la consommation du vin se justifiait, pour accroître les forces et l'énergie des combattants, comme cela avait déjà été nettement constaté dans de précédentes guerres, telles, par exemple, que les guerres balkaniques. M. Armand Gautier, membre de l'Institut, professeur à la Faculté de Médecine de Paris, concluait dans un de ses Mémoires

à l'Académie des Sciences, « que le vin convient particulièrement à ceux qui ont à fournir un travail puissant et rapide et plus spécialement au soldat qui se bat ». Donner du vin à nos hommes à la dose très modérée de 50 à 75 centilitres par jour, dans les conditions habituelles où ils combattent, c'est leur éviter bien des maux (refroidissements, bronchites, pneumonies, diarrhées, etc...), c'est épargner à l'État beaucoup de journées d'hôpital, c'est conserver nos combattants, c'est entretenir leurs forces et leur bonne humeur. (*Comptes rendus de l'Académie des Sciences*, 1915, t. 160, p. 166.)

Les faits ont surabondamment prouvé la justesse de ces appréciations.

Aussi, chaque fois que nos soldats, même ceux dont les ressources étaient plus que modestes, pouvaient s'offrir du vin, ils n'y manquaient pas, en raison du bien-être qu'ils en ressentaient.

Avant qu'il entrât dans la ration réglementaire, que de fois n'a-t-on pas observé le réconfort et l'entrain qu'il engendrait chez des hommes exténués. Pour des travaux particulièrement pénibles, dans des régions ou saisons les plus rigoureuses, ou encore avant certaines attaques, des médecins du front ont pris l'heureuse initiative de faire servir aux hommes du vin chaud sucré, qui leur donnait plus de résistance au froid et à la fatigue et plus d'activité.

Ces bienfaits du vin avaient incité les populations viticoles à son service spontanément pour envoyer des vins dans les hôpitaux et sur le front. Elles avaient ainsi devancé les appels faits par le Gouvernement, par les préfets et par la presse en faveur du vin au soldat. La *Revue de Viticulture* y consacra des articles dont les accents vibrants furent entendus. Des villages se cotisèrent pour acheter des vins en commun. A diverses reprises les départements recueillirent par souscriptions des milliers d'hectolitres de vin : tels furent, parmi les premiers, la Charente-Inférieure, le Gers, le Maine-et-Loire, la Marne, l'Indre-et-Loire, le Loir-et-Cher, l'Hérault, la Haute-Garonne, la Vienne, l'Algérie, etc...

Ces dons généreux atteignaient, fin janvier 1915, 175.000 hectolitres, qui allaient être doublés. Mais ils ne pouvaient constituer qu'un faible apport pour les centaines de milliers d'hommes entre lesquels ils devaient être répartis. D'autre part, l'énormité des effectifs et les difficultés de transport, rendaient, à cette époque, presque impossibles les achats par les unités. Quant aux soldats qui, au cantonnement, voulaient se procurer du vin, ils étaient fréquemment la proie de mercantis qui leur vendaient, à prix d'or, un liquide souvent malsain.

Des dispositions furent donc prises pour assurer aux troupes un ravitaillement régulier en vin. Dès le mois d'octobre 1914, une ration d'un quart de litre fut allouée aux armées en campagne. En février 1915, le Gouvernement portait à un demi-litre par homme et par jour la ration dans la zone des armées. Indépendamment de cette ration, distribuée à titre gratuit, l'Administration militaire fut appelée à fournir des compléments à titre remboursable, qui portèrent les envois journaliers aux quantités nécessaires pour que chaque combattant pût disposer d'un litre de vin par jour.

L'invasion de maladies cryptogamiques ayant réduit la récolte de 1915 à 18 millions d'hectolitres, l'Intendance décida, pour obtenir tout le vin réclamé par les armées, de remplacer les achats à l'amiable par la réquisition du quart des vins ordinaires, à l'exclusion des vins fins et de ceux titrant moins de 7°. La

réquisition, d'abord limitée aux régions plus productrices (15, 16, 17 et 18e) et à l'Algérie, fut étendue à tous les départements viticoles où la récolte atteignait quelque importance.

Nous laisserons de côté tout ce qui concerne le mécanisme de la réquisition. L'Administration, assurée du vin dont on avait besoin, n'avait pas à se préoccuper du logement des millions d'hectolitres réquisitionnés, qui étaient laissés aux soins des producteurs, mais de leur transport, qui utilisa des centaines de milliers de demi-muids et fûts de toutes contenances et environ 4.00 wagons-réservoirs.

Pendant la dernière année de la guerre, il était expédié chaque jour, 27.000 hectolitres de vin. Indépendamment du vin ordinaire, des vins en bouteilles, achetés par l'Intendance et les Coopératives militaires, étaient vendus par celles-ci, à raison de 3 millions de bouteilles par mois.

***

Il s'agissait d'envoyer à nos soldats, non seulement du vin, mais, avant tout, du bon vin. Or, le vin mal soigné peut contracter des mauvais goûts et des maladies. Par suite de négligences inhérentes à l'état de guerre, il arriva souvent, en 1914-1915, que le vin parvint sur le front, cassé, piqué, imbuvable. Ces altérations étaient d'autant plus à redouter qu'ils avaient dû subir plusieurs transvasements à l'air, dont l'action répétée est nuisible aux vins mal constitués, comme le furent beaucoup de vins de la récolte exceptionnellement abondante de 1914 (56 millions d'hectolitres).

Les circulaires relatives à la réquisition prescrivaient bien aux présidents de commissions d'exercer un contrôle permanent sur les vins réquisitionnés, de s'assurer qu'ils étaient bien logés et soignés, qu'ils ne risquaient aucune avarie et les priaient de prendre toutes mesures pour veiller à leur bonne tenue.

Mais, ces instructions, outre qu'elles imposaient aux présidents de commissions, une tâche incompatible avec leurs fonctions extrêmement absorbantes, eussent exigé d'eux une compétence qu'ils ne possédaient pas, généralement, pour apprécier les aptitudes du vin à la conservation et les traitements à prescrire contre leurs altérations éventuelles.

Cette situation n'avait pas échappé à l'attention de l'Inspecteur général du Ravitaillement. Au commencement de 1916, M. le Sous-Secrétaire d'État consulta M. Roux, directeur des Services sanitaires, scientifiques et de la répression des fraudes, qui mit à sa disposition les œnologues de son service, dont la mission allait consister à examiner, à faire soigner et faire traiter éventuellement les vins réquisitionnés.

En conséquence, les régions viticoles furent placées sous la surveillance des directeurs des Stations œnologiques, qui devinrent des conseillers techniques de l'Intendance : MM. Roos (Montpellier), Semichon (Narbonne), Vincens (Toulouse), Gayon (Bordeaux), Fallot (Blois), Mathieu (Beaune) et, plus tard MM. Andouard (Nantes), Vinet (Angers), Astruc (Nîmes).

La mesure essentielle et principale consista à faire expédier d'abord les vins qui, bien qu'encore de bonne qualité, pouvaient ne pas présenter les gages

de conservation suffisants pendant les chaleurs de l'été. L'importance de cette mesure se manifesta par la quantité absolument insignifiante de vins qui durent être refusés aux prestataires au moment de l'agréage. Les vins qui, en raison de leur constitution, étaient assurés d'une longue conservation, étaient réservés pour les dernières expéditions. Ceux qui présentaient des défauts ou des possibilités de maladies étaient l'objet de soins ou de traitements spéciaux (sulfitages, coupages, filtrages). L'examen et la reconnaissance des vins se faisaient dans les caves, dans les entrepôts et dans les gares, lors des réceptions. Très variés furent les problèmes relatifs à la surveillance des vins destinés aux armées, particulièrement dans les départements grands producteurs du Midi, qui en fournissaient la grande majorité.

***

Parallèlement à cette surveillance, les stations-magasins, qui étaient les centres de réception de tous les vins du territoire avant leur expédition sur le front, étaient l'objet de fréquentes visites en vue des soins à donner aux vins et à la vaisselle vinaire (1).

Il s'agissait de ne pas laisser passer inaperçus des vins qui y seraient parvenus en voie d'altérations. Ces altérations, il fallait les reconnaître, en diagnostiquer la nature, pour prescrire les dispositions à intervenir. Les soins étaient d'ailleurs réduits au minimum, en raison du peu de jours pendant lesquels les vins y séjournaient. Mais, lorsque les approvisionnements devaient être conservés quelque temps avant leur utilisation, comme dans certains ports, il y avait à se préoccuper du choix des vins à entreposer et de ceux à expédier les premiers, et des précautions capables d'éliminer ou d'entraver toutes les causes d'altérations.

Pour que les dispositions techniques destinées à garantir la qualité du vin ne perdissent rien de leurs bons effets, il était indispensable que le matériel vinaire qui contracte si facilement des goûts d'aigre et de moisi, fût entretenu en bon état. Les stations-magasins possédaient chacune des installations très importantes pour l'étuvage à la vapeur, le rinçage, le méchage et la réparation des fûts, celle-ci étant confiée à des professionnels mobilisés des classes anciennes.

Toutes les organisations relatives au vin ne sauraient être décrites ici. De même suffit-il de faire allusion aux problèmes variés auxquels les vins réquisitionnés donnèrent lieu sur tout le territoire.

Ces mesures, qui furent appliquées en collaboration étroite avec les sous-intendants militaires, secondés par les officiers et le personnel du service des vins, ont permis de ravitailler nos armées en vins de qualité satisfaisante.

Les vins réquisitionnés étaient exclusivement des vins ordinaires, qui se

(1) Nous avons été chargé de cette mission permanente à la suite de blessure et de maladies imputables aux opérations du front. Ces stations-magasins étaient celles d'Ambonnay, Auxerre, Besançon, Brétigny-sur-Orge, Chalon-sur-Saône, Dijon, Dôle, Dunkerque, Le Mans, Les Aubrais, Lyon, Montereau, Moulins, Nevers, Pithiviers, Salbris, Sens, Sotteville, Saint-Cyr, Tonnerre, Le Tréport, Vernon.

consomment dans l'année. Étaient exempts de la réquisition les vins fins ou de crus supérieurs, qui proviennent de vignes produisant ordinairement des vins de garde, et possèdent un caractère spécifique, constant et notoire, dû au cépage et au mode de vinification. Ils sont habituellement payés à un prix notablement supérieur à celui des vins ordinaires, de composition analogue (1).

Pour prévenir ou solutionner les contestations qui devaient fatalement se produire au sujet des exonérations des vins de cru, des Commissions départementales de classement avaient été constituées, pour diviser les communes en « communes produisant exclusivement des vins fins », « communes produisant exclusivement des vins ordinaires » et « communes mixtes » produisant à la fois des vins fins et des vins ordinaires, dans lesquelles les vins ordinaires seulement devaient être réquisitionnés.

Ces commissions apportèrent généralement dans leur mission un jugement très sûr et la plupart des délimitations instituées respectèrent à la fois l'intérêt du Trésor et l'égalité des viticulteurs devant la prestation.

Quelques commissions, n'ayant pas compris exactement leur rôle et ayant prononcé des exonérations injustifiées, qui auraient laissé échapper à la réquisition une grande partie de la production, une commission centrale de classement fut chargée, en 1916, d'examiner les propositions des commissions départementales (2).

Les propositions de quelques commissions durent être revisées et ces commissions les modifièrent en tenant compte des considérations techniques qui leur furent exposées, guidées qu'elles étaient en outre par le souci de fournir aux armées le vin nécessaire et de respecter le principe de l'égalité qui, vis-à-vis de la prestation, devait exister entre les diverses régions viticoles.

Indépendamment des vins fournis aux armées par les soins de l'Intendance, nos soldats trouvaient à s'approvisionner dans de nombreux débits, dont le vin n'était pas toujours exempt de fraudes et de falsifications, lesquelles diminuaient ses qualités nutritives et stimulantes.

Un contrôle sérieux devait donc s'exercer à cet égard. La fraude se manifestait sous différentes formes : vins altérés qui n'avaient plus le caractère de vins loyaux et marchands et dont la vente constituait une tromperie sur les qualités substantielles ; mouillage ou addition d'eau ; addition d'acide tartrique, destinée à masquer la présence de mauvais vins ; addition de substances alcalines employées au dépiquage des vins devenus trop fortement acétiques.

Ce contrôle indispensable fut assuré par les laboratoires régionaux du service de la répression des fraudes dépendant du Ministère de l'Agriculture, les uns pour les échantillons prélevés dans la zone des armées, les autres pour ceux qui étaient prélevés dans la zone de l'intérieur.

Bien que les achats directs, effectués par les corps de troupe, pussent être contrôlés par le laboratoire militaire du corps d'armée, les chefs de corps

(1) J. VINCENS : Vins de cru et réquisition, *Revue de Viticulture*, 1916, t. 45, p. 245.

(2) Cette Commission centrale était composée de MM. Audebert, Châtillon, Kestner, Prosper Gervais, Saillard, Viala ; des sous-intendants militaires, Moisard et Pierrot ; du Commandant Rousseaux, secrétaire de la Commission et du Capitaine Rabel.

consultaient en général les laboratoires régionaux dépendant du Ministère de l'Agriculture, qui sont dotés d'un outillage approprié et d'un personnel très spécialisé dans la recherche des fraudes et des falsifications.

On voit que nos soldats ont été protégés contre ceux qui, assimilables à de véritables criminels, profitaient des circonstances tragiques que le pays traversait, pour réaliser des gains illicites par la fraude ou la vente de produits falsifiés.

Grâce à ces mesures, qu'il nous a paru rationnel de signaler, nos armées ont pu consommer de bons vins, qui, outre les bienfaits qu'elles en ressentaient, contribuèrent à faire apprécier notre boisson nationale, en particulier par ceux qui, originaires de pays non viticoles, la connaissaient le moins.

Eugène ROUSSEAUX.

POUR L'APAISEMENT EN CHAMPAGNE

La *Revue de Viticulture* conserve les traditions qui dominaient l'enseignement de son illustre fondateur : voir largement et franchement les faits. Aussi est-il indiqué de lui réserver l'étude d'un grave problème dont la mise au point, après quatre ans d'expérience, est urgente et, au surplus, opportune au moment où, de l'avis général, la conjoncture est à la veille de renversements considérables.

Origines du problème. — En 1926, la réglementation de 1911 fut abolie ; la Champagne deuxième zone fut incorporée à la Champagne première zone, et cette distinction cessa.

Ce sont les embarras du moment qui ont poussé à élargir ainsi les limites champenoises, réduites en 1911. Pendant la guerre, la lutte contre l'invasion phylloxérique avait été abandonnée. Au retour de la victoire, le vignoble était perdu et les délais de reconstitution ne permirent pas de satisfaire les besoins de cette période euphorique. L'Aube en profita ; nous en tirerons plus loin un enseignement.

Ce déficit de production en face d'une accélération de consommation dura jusqu'en 1928.

Alors survint un brusque renversement. La reconstitution était terminée et les rendements d'autant plus généreux que les vignes étaient toutes jeunes. Et cela coïncida avec le ralentissement des ordres, du fait de la crise mondiale.

La débâcle était d'autant plus ruineuse que les stocks en caves avaient été constitués à des prix exorbitants au moment de la disette.

Soudaine, profonde pour tout le monde, cette catastrophe était sans remède.

En 1935, le Cabinet Laval tenta l'effort que l'on sait pour relever l'économie française en pleine dépression. Il y eut des erreurs, c'était inévitable, et le malheur voulut que la Champagne en fut victime.

« Il paraît que le vigneron champenois est malheureux, me déclarait M. Cathala, ministre de l'Agriculture, il faut faire quelque chose pour lui. »

Ce désir de bien faire s'aiguilla sur un faux raisonnement et tua en réalité la viticulture et toute une partie du commerce susceptible de l'aider.

La situation champenoise. — En gros l'économie champenoise s'alimente à deux sources :

Les grands crus et les petits crus.

Elle est entre les mains de deux catégories de maisons :

— Les grandes maisons, à très grands vins ;

— Les maisons à vins moins huppés et plus accessibles, dont la gamme fort étendue se prolonge toujours en temps de crise dans une véritable cacophonie.

Les *grands crus* sont le fondement de la Champagne et doivent être choyés, sous peine de la disparition d'une des richesses de la France.

Les *petits crus* ont leur utilité périodique. Comme nous l'avons vu, en temps de disette, ils parfont les besoins. En grandes années ils équilibrent les premiers crus, lorsque le soleil généreux a exagéré leurs qualités, au point qu'elles étonneraient le consommateur.

Les *grandes maisons* ont un prix de revient élevé et s'adressent à une catégorie limitée de consommateurs.

Les *autres* élargissent la consommation. En période de crise, malheureusement, elles sont concurrencées par des « margoulins » qui surgissent de toutes parts.

Les traditions individuelles de chacune de ces maisons sérieuses, petites ou grandes, tant pour composer que pour préparer leurs cuvées, formaient ce riche apanage, qui était l'honneur de la Champagne.

L'économie champenoise reposait essentiellement sur ces éléments particuliers et familiaux qui sont la force et la richesse de la France.

Données du problème. — Cet exposé amène à mesurer la production et les besoins.

La production passe, nous venons de le voir, par un maximum, du fait de la reconstitution rapide et encore récente. Dans une dizaine d'années le cycle de réfection s'ouvrira et l'âge du vignoble diminuera les rendements. Ces deux facteurs entraîneront un abaissement moyen de l'ordre de 80.000 hectos (40 mille pièces). Ainsi se rétablira l'équilibre avec les besoins, à condition de ne pas saboter d'ici là le commerce en sabotant aveuglément les vins de grands crus et les réserves des bonnes années, pour épargner, comme il arrive actuellement, quelques crus sans intérêt et des piquettes sans valeur.

Cette surproduction momentanée est donc de l'ordre de 8.000.000 de bouteilles, sensiblement celle de la zone réincorporée en 1926.

La solution adoptée. — On a cherché à contenter un peu tout le monde, en intervenant en tout.

S'il y a excès de vins au vignoble, s'est-on dit : faute de pouvoir réglementer le soleil, réglementons la culture au *Journal Officiel* (!) et détruisons chaque année, quel qu'en soit le mérite, une fraction de récolte. Non pas, du reste, la moins bonne — où va se loger la hantise égalitaire ! — mais systématiquement, quelle que soit la valeur des cuvées sacrifiées.

Toutes ces mesures, contraires aux droits sacrés de la propriété, furent doublées de toute une réglementation commerciale, fixant des prix élevés, pour être bien certain de barrer la route aux margoulins, et codifiant les procédés aveuglément, sans souci des traditions ni de l'augmentation des prix de revient.

Ainsi la viticulture champenoise et le commerce si personnels et familiaux de cette région merveilleuse sombraient d'un seul coup dans l'affreuse « Dirigite » et l'Étatisme intégral.

Et l'État donnait tous pouvoirs pour agir, à une Commission dont le porte-voix est le Préfet.

Les résultats.—Au point de vue viticole, toute initiative devint désormais interdite, au moment même où les problèmes posés pour le phylloxéra la rendent le plus nécessaire. Nos traditions étaient un perpétuel aboutissement de siècles d'expériences culturales des vignerons, en liaison avec leurs clients du grand commerce.

Or, la révolution culturale de la reconstitution pose d'innombrables et toujours nouvelles recherches. L'équation viticole comporte une quantité de variables : la nature du sol, celle du sous-sol, l'hybride constituant le porte-greffe (ils sont innombrables et constamment nouveaux), la variété du greffon, les engrais, les modes de conduite des plants, leur âge, les traitements, les méthodes de récoltes, etc., etc.

M. Le Bureau a tout tranché et son code paru à l'*Officiel* (!) coupe court à toute velléité de perfectionnement. Au surplus, des fonctionnaires nouveaux sont préposés pour y veiller.

Il faut « faire une déclaration » pour arracher, et demander une permission pour planter. Après, *Officiel* en main, on peut cultiver. Dieu sait à quel prix !

Hélas ! et c'est ce qui nous tue, on travaille sans goût, parce que privé de toute émulation ou ambition. Jusqu'à la récolte, en effet, il est impossible de prévoir ce qu'il sera *permis* de *cueillir* du produit de toute une année de ces nombreux et coûteux efforts. L'État décrète à la vendange ce que « la Commission » lui dicte.

On assiste à ce scandale de voir jeter (il n'y a pas de mot plus juste) des vins de grands crus pour protéger un marché encombré de vins secondaires et souvent détestables. Et tout ce qui a été détruit des belles années 1935 et 1936, par décision d'État, est définitivement perdu, pour corriger les années plus maigres qui suivront.

Le commerce, empêtré dans des règles compliquées et soumis à la taxation d'office des cours, est privé de toute initiative, tant professionnelle que spéculative, par ce régime de bon plaisir qui interdit toute prévision. Chaque jour peut apporter un bouleversement inattendu pour servir des intérêts influents. Après quatre années d'application, il est acquis que le système a tari les achats.

Naturellement, les subterfuges ont été à la base de la plupart des rares transactions opérées. Les crus de dernier prix, causes des excédents, ont seuls profité d'un mouvement d'affaires ; ils ont vendu leurs acquits Champagne plutôt que leurs récoltes. Les grands crus n'eurent d'autre alternative que de vendre, sans acquit, au cours du moindre des pinards, ou de stocker. Ceux qui, faute de logement, ont dû confier leurs vins à des collectives chez certains

négociants, se voient progressivement dépossédés de leur bien, mangé par les frais élevés qui leur sont demandés pour les soins et la garde. Tous sont dans une situation misérable.

Après quatre années d'application, le stock au vignoble est encombré de vins avec acquit Champagne médiocres ou inutilisables. Les cours obligés sont tels que personne ne les achètera jamais. Et c'est pour eux que de grands crus, privés d'acquit par décret, ont été jetés ces dernières années.

Le remède. — L'idée de détruire aveuglément les récoltes pour les réduire et de réglementer à outrance les usages, conduit à la désorganisation du marché et à la ruine des grands crus. C'est une erreur de plus, avec tant d'autres, de ces vingt dernières années et qui nous ont menés où nous sommes.

Sans doute, le sujet qui nous occupe est bien mince au regard des grands drames qui secouent le monde, mais il n'est pas moins soumis aux mêmes règles fondamentales et aux mêmes erreurs. Les yeux s'ouvrent et ce qui pouvait ne paraître qu'une opinion est maintenant une vérité certaine.

M. Rueff, sous-gouverneur de la Banque de France, vient de proclamer devant les Américains que, ou bien nous reviendrons aux concepts qui sont à la base de notre civilisation, ou bien, ces conceptions collectivistes subsistant, nous coulerons à pic vers le communisme intégral.

A la même date, la prodigieuse synthèse de l'Encyclique de Pie XII met au point, sans appel, ces causes de nos maux. Ne croit-on pas entendre la conclusion de cette étude sur nos malheurs champenois :

« En effet, si l'État s'attribue et ordonne à soi les initiatives privées, celles-ci, régies comme elles le sont par des règles internes délicates et complexes, garantissant et assurant l'obtention du but qui leur est propre, peuvent être lésées au détriment du Bien public lui-même, du fait qu'elles se trouvent exclues de leur milieu naturel, autrement dit de leurs propres responsabilités et de leurs activités privées. »

La méditation de ces profondes et graves vérités fondamentales n'est qu'un rappel de l'enseignement de nos maîtres. C'est la défense de la personnalité et de la famille.

Peut-on concevoir quelque chose qui soit davantage personnel et familial que le modeste bien du courageux vigneron ou que la tradition de la « Maison » champenoise. Dans ce domaine, l'État n'a pas le moindre droit d'intervention. Son rôle doit se limiter à la protection contre les fraudeurs.

Nous voici bien loin de critiques personnelles sur la composition, le bon vouloir ou l'honorabilité des membres de la Commission d'État, siégeant à Châlons.

Dominant tout cela, du double point de vue de la stricte logique scientifique et de l'expérience, il est certain que la réglementation champenoise est déplorable, parce qu'elle est basée sur des concepts faux, arbitraires, iniques et contraires au sens commun. Il faut que la loi nouvelle soit simple et non tracassière pour être opérante.

M. de la Palisse aurait de lui-même suggéré que le meilleur moyen de se débarrasser du vin, c'est de le faire boire ; et, s'il doit en rester, que ce soit le moins bon.

En matière de bon Champagne, diffuser la consommation est le plus sûr moyen de la stimuler.

C'est pour avoir soutenu cette thèse dès le début et prédit l'échec des mesures de 1935, que l'auteur de ces lignes fut longtemps considéré comme un insurgé.

Il est démontré qu'un très léger abaissement des cours suffit pour augmenter considérablement la consommation et, par contre-coup, le goût du Champagne.

Le seul grave écueil à éviter, c'est l'exagération de la baisse qui ruinerait à la fois le vigneron et le commerçant sérieux, en favorisant les margoulins.

C'est sur ce point que le rôle de l'État est d'agir. Le simple bon sens suggère, pour cela, de fixer une limite inférieure de cours donnant droit à l'acquit « Champagne ».

Il est évident que cette mesure ne supprimerait en rien l'usage local logiquement établi *d'une échelle de valeur entre les crus*. Mais, inévitablement, son effet ne pourra jouer en plein que si le marché n'est pas surchargé. En période d'abondance, elle fixerait une base morale efficace garantissant une prime pour les vins les plus réussis et des meilleurs crus.

C'est l'évidence que les transactions ainsi libérées de toutes les entraves actuelles et des inconnues qu'elles entraînent reprendront leur activité. D'une part la valeur intrinsèque du vin, décelée par la *dégustation* — qui, tout de même, compte (on n'a oublié que cela !) — et, d'autre part, le besoin de vendre des propriétaires, décideront des marchés. Ainsi partiront d'abord les plus intéressants ou les plus remarquables, puis les vins de moindre qualité en commençant par les plus réussis et les plus appréciables. Dans tout cela rien que de très naturel.

Un acquéreur se décide souvent parce que l'affaire est pour lui intéressante et son vendeur l'accepte parce que son intérêt commande en raison des circonstances où il se trouve. Chacun y trouve son compte.

Cette liberté retrouvée permettra de nouveau de tabler sur l'avenir et de préparer comme autrefois les vins en vue d'en faire des réserves ou des cuvées de spéculation.

Actuellement, au contraire, l'inconnu engendre l'abstention, puisque les prévisions sont impossibles. Chacun vit au jour le jour.

En définitive, les mauvais vins ou mauvais crus resteront les derniers et, s'ils restent pour compte, feront l'excédent. Et c'est encore la simple et juste logique.

Une objection peut venir à l'esprit, c'est qu'à première vue cette organisation nivelle le marché en période d'excès.

Sur ce point, on peut regretter la suppression de la législation de 1911. Fils de l'un de ses auteurs au Conseil d'État, je puis bien insister sur les résultats néfastes de son abolition depuis 1926. La discrimination, non humiliante, en Champagne première zone et Champagne deuxième zone, permettait bien ces jeux de prix commandant la consommation. Il y a partout la grande et la petite région, et cette discrimination signifiait la grande et la petite Champagne.

Mais en réalité y aura-t-il excès ; car de deux choses, l'une :

Si le prix-limite inférieur permet un abaissement des cours, la consommation bondira et le jeu de l'échelle discriminera les qualités.

Si le prix-limite fixé assez haut freine l'écoulement du commerce, les meilleurs vins partiront. Ce sera justice que les autres, secondaires, s'écoulent autrement.

Pourquoi protéger les mauvais produits au détriment des meilleurs, comme le régime actuel le fait inconsciemment.

Enfin, il est indéniable que le système suggéré ne nivellera pas davantage le marché que l'actuelle réglementation, qui encourage tous les subterfuges substituant au Champagne acquis à bon compte dans les petits crus, les vins déclassés et *bradés* des grands crus.

Exemple d'application. — Supposons la limite inférieure de l'hecto champagne fixée à 500 francs ; c'est dire qu'un vin de grand cru réussi coterait en principe 900 ou 1.000 francs.

La quantité de ces vins est toujours limitée.

Une telle cuvée tente-t-elle une grande maison ?

Même si le marché est surchargé, son propriétaire sait fort bien que seuls des vins comme le sien peuvent convenir à son acheteur ; il tiendra, avec chance d'obtenir le cours de l'échelle. Si, au contraire, il a besoin de vendre et que son amateur soit seulement alléché par la qualité, mais limité dans ses moyens, il cédera 10 à 20 p. 100 et fera bien.

Actuellement, cette dernière transaction est interdite et mènerait acheteur et vendeur aux pires sanctions pénales.

Pour les vins de petits crus, même en temps d'excédent, un détenteur de vin bien réussi, dans la nécessité de vendre à tout prix, sera protégé par le barrage de 500 francs ; il sera certain de vendre avec prime (si l'échelle en prévoit) avant tous ceux qui, moins consciencieux ou soigneux, ne pourront présenter un vin aussi parfait que le sien. La prime à la fraude, seul stimulant du régime actuel, n'aura plus droit de cité, mais l'équité et la juste récompense du travail consciencieux décelées par la dégustation seront la vraie et seule sanction de ce régime de liberté.

N'est-il pas logique que, s'il y a excès en ces régions protégées de la débâcle, *la dégustation soit seul juge*. Elle choisira les meilleurs vins et éliminera les moins bons.

M. de la Palisse trouverait naturel qu'il en soit ainsi.

Cesser de détruire notre production, travail négatif et ruineux, mais travailler au contraire à l'écouler et peut-être, par contre-coup, à l'augmenter, travail essentiellement positif et lucratif ; est-il donc si difficile de revenir au simple bon sens.

E. HENRIOT.

P.-S. — Une telle étude doit tout prévoir et cela oblige à la franchise. M. le Bureau pourrait bien être le principal opposant à cette réalisation de bon sens. Prévenons ses angoisses en lui suggérant que les Fonctionnaires et Commissions créées par ses conceptions de 1935 ne perdront pas leur activité. De paralysante qu'elle est, elle deviendra agissante, si leur mission, calquée

sur les organisations étrangères, vise à la correction de Traités de commerce défavorables et au développement de l'exportation de nos vins, supplantés depuis peu par les vins espagnols et italiens, soutenus par leur propagande d'État. Là est leur vrai et grand rôle.

E. H.

ACTUALITES

R. C. : Chronique viticole méridionale
G. CHAPPAZ : Nouvelles de Champagne
J. TACHON : État viticole et vinicole du Roannais
J.-L. VIDAL : Chronique charentaise
Chlorose (Dr H. ARMAGNAC)
Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance : Paiement des droits

Chronique viticole méridionale

Narbonne, le 29 novembre.

L'événement le plus important à noter depuis notre dernière chronique consiste dans la publication de deux décrets, attendus depuis plusieurs semaines, et concernant l'un, la distillation obligatoire des vins, l'autre, les prix d'achat par la Régie commerciale des alcools de la campagne 1939-1940.

Nous avions déjà entretenu nos lecteurs de plusieurs dispositions que l'on pensait trouver dans ces décrets. Elles y sont bien insérées en effet, mais accompagnées de quelques autres.

C'est ainsi que la remise de 10 p. 100 dont bénéficieront sur leurs prestations d'alcool les vignerons qui les couvriront en faisant distiller des vins d'achat impropres à la consommation, est bien comprise dans l'un des décrets. Cette remise est portée à 15 p. 100 pour ceux qui feront distiller des vins de cépages prohibés. L'exposé des motifs explique que cette disposition est destinée à faciliter l'écoulement des petits vins qui ont été récoltés en abondance dans certaines régions.

Une autre disposition a été prise dans le même but, mais rien n'en avait transpiré auparavant, car le secret avait été bien gardé. Elle consiste dans la suppression des plafonds de blocage, qui avaient été fixés à 33 p. 100 des récoltes inférieures à 5.000 hectolitres et à 50 p. 100 au-delà de ce chiffre. On a voulu ainsi inciter les viticulteurs importants à se débloquer en achetant des vins de petits degrés, dont le pouvoir débloquant est d'autant plus élevé que le degré est plus faible.

Ces mesures ne pourront évidemment qu'améliorer encore l'activité du marché des transferts, qui connaissait déjà une animation croissante. Les affaires dont nous avons déjà parlé se sont développées depuis plusieurs jours ; les vignerons des Corbières et du Minervois ont effectué des achats importants dans les vignobles de la plaine de l'Aude, où plusieurs centaines de milliers d'hectos n'atteignent pas 8°. Bien mieux, des Algériens sont venus dans la région narbonnaise avec mission d'acheter, paraît-il, 15.000 hectolitres d'alcool. Les cours des vins de transferts se sont évidemment ressentis de cet afflux de demandes et se sont établis entre 12 fr. 50 et 13 francs le degré. Nous sommes loin des 5 et 6 francs qui ont été payés, non pas dans le Midi, mais dans certaines autres régions moins bien organisées au point de vue de la distillation.

Les prix ainsi obtenus permettront aux vignerons que la nature a défavorisés cette année sous le rapport du degré de leurs vins, d'en trouver un écoulement plus rémunérateur que la simple vente à 8 ou 9 francs le degré pour la production de l'alcool de contingent.

Il est donc acquis maintenant qu'on ne reverra plus, au cours de cette campagne, les prix scandaleux qui ont été payés à des vignerons gênés, dans le Sud-Ouest notamment, au moment des vendanges. Le carnet spécial prévu par le décret, pour l'inscription de tous les achats de vins de distillation y mettra bon ordre et on peut même être convaincu que les affaires traitées antérieurement ne profiteront pas à leurs auteurs, puisque le Service des alcools peut exiger de connaître les prix auxquels a été payée la matière première.

Le second décret a causé quelque désillusion dans les milieux viticoles. Il s'agit de celui qui a fixé les prix d'achat, par la Régie commerciale, de tous les alcools, et notamment des alcools de vin. Le prix des alcools de vin du contingent, qui est appliqué pour une grosse partie des prestations, a été établi à 1.012 francs pour les extra-neutres et à 987 francs pour les 94° type Midi. Or, à diverses reprises, depuis six mois, des voix autorisées avaient promis que ces prix seraient compris entre 1.000 et 1.100 francs, et le chiffre de « 1.080 francs environ » avait même été cité dans une circulaire adressée en août aux distilleries par le Directeur du Service des alcools. Si l'on considère que les types Midi ont été payés 977 francs l'an dernier, on comprend la déception des vignerons qui pouvaient justement espérer qu'il serait tenu compte des augmentations de frais de distillation.

Même observation pour les alcools de marcs, dont le prix a été fixé à 600 fr. pour les extra-neutres du contingent, soit 480 francs pour les prestations. Les distilleries coopératives, à qui on avait laissé espérer des prix plus intéressants que l'an passé, en seront pour leurs frais.

Ces différences en moins avec les prix que l'on escomptait proviennent d'une très légère modification apportée dans le mode de calcul. On sait que les prix de tous les alcools sont établis en appliquant au prix de l'alcool de betteraves un coefficient variable, 2,7 pour le vin, 1,6 pour les marcs, etc... Quant au prix de l'alcool de betterave, on l'obtient en frappant le prix du sucre d'un coefficient qui tient compte de divers éléments, et qui avait été fixé, ces dernières années, à 1,26. Or, cette fois, pour des raisons qu'on ne nous a pas expliquées, on s'est servi du coefficient 1,2. Le prix du sucre, arrêté par le décret du 9 septembre,

étant de 312 francs, le prix de l'alcool de betteraves a été calculé à 312 × 1,2, soit 375 francs et le prix de l'alcool de vin à 375 × 2,7 soit 1.012 francs.

L'assainissement du marché coûtera donc un peu plus cher à ceux qui en font les frais, mais il est à peu près certain qu'ils seront cette année plus nombreux que l'an dernier. Si, en effet, on a supprimé les plafonds de 33 et 50 p. 100 pour demander un surplus aux grosses productions, on sera vraisemblablement amené, les textes le permettent d'ailleurs, à abaisser au-dessous de 200 hl. le point de départ du blocage. Il faut bien, suivant une expression fameuse, « prendre le vin où il est ».

Ce n'est déjà pas si facile. Il y a des régions où on éprouve en effet beaucoup de difficulté pour évacuer les excédents de petits vins vers les distilleries trop peu nombreuses ou trop lointaines, et les prix d'achat, à la propriété, grevés de frais de transport trop lourds, s'en ressentent fâcheusement. Sur l'intervention de M. Barthe, président de la Commission des Boissons, on va diriger sur ces régions des wagons-réservoirs industriels pour les débarrasser au plus tôt du surplus de leur production de médiocre qualité.

Les achats de l'Intendance, qui se font directement à la propriété, enlèvent du marché une quantité importante de vins qui passaient autrefois, moyennant une juste rétribution, par l'intermédiaire de courtiers. Ceux-ci, par l'organe de leur Fédération méridionale, viennent de demander de reprendre leur office auprès de ce nouvel acheteur, en apportant leur garantie en ce qui concerne la prospection, la qualité, la livraison, etc... et contre une commission de 1 fr. 50 par hecto qui serait retenue par l'Intendance au moment du paiement au producteur. Il est fort probable que cette proposition rencontrera quelque résistance à la propriété.

Si l'Intendance ne s'approvisionne qu'avec peine, il semble bien, à l'autre bout de la chaîne, que les distributions de vin aux soldats ne se fassent pas avec toute l'ampleur désirable ou même réglementaire. M. Barthe vient à ce sujet d'appeler l'attention du Ministre de la Guerre en le priant d'apporter un prompt remède à une situation qu'il estime fâcheuse à juste titre.

Les expéditions du Commerce s'orientent vers un rythme plus satisfaisant, bien que la situation ne soit pas redevenue normale et qu'il ne soit pas toujours facile de se procurer le matériel nécessaire alors que de longues files de wagons stationnent toujours dans beaucoup de nos gares méridionales. Les maisons de nos diverses places pourraient travailler plus activement si elles disposaient des réservoirs correspondant aux ordres qu'elles reçoivent.

Narbonne, le 6 décembre.

La température que nous subissons depuis quelques jours s'accorde bien avec la saison. Ciel nuageux, humidité, fraîcheur nous annoncent l'hiver proche.

Peu d'activité au vignoble. Quelques rares ténements ont déjà été taillés. Plus nombreux sont ceux qui ont été « espoudassés » pour faciliter les labours, encore peu avancés. Les submersions contre le phylloxéra se poursuivent dans les plantations de vieux plants français situées dans les plaines inondables. Hors cela, peu de choses à signaler, sauf cependant, chez certains vignerons, la ten-

dance à augmenter les doses habituelles d'engrais, dans l'espoir de pallier, dans une certaine mesure, à l'insuffisance probable des façons culturales au cours de la prochaine saison, par suite du manque de main-d'œuvre.

Il est fort possible, en effet, que la vigne se ressente, l'an prochain, du départ de ceux qui l'entouraient naguère de tous leurs soins, malgré tout le dévouement et la bonne volonté de ceux qui sont restés. Cette éventualité a été déjà envisagée, puisqu'on a décidé de réserver, sur la récolte 1939, une dizaine de millions d'hectolitres destinés à combler ce déficit possible. C'est évidemment une mesure de prudence dictée par l'expérience, car il est bien rare que deux récoltes pléthoriques, comme celles de 1938 et 1939, soient suivies par une troisième.

Quoi qu'il en soit, les excédents produits par les récentes vendanges sont en bonne voie de disparition. L'activité de la distillerie est satisfaisante, et les livraisons d'alcools à la Régie commerciale, au cours du mois de novembre, ont été notablement plus importantes qu'en novembre 1938. A fin novembre, en effet, 86.500 hectolitres avaient été ainsi livrés, contre 33.000 à la même date l'an dernier. Il est très vraisemblable que l'octroi de la prime de célérité jusqu'au 31 décembre va encore stimuler la distillation pendant le dernier mois de l'année.

A propos de cette prime de célérité, le décret reportant du 15 novembre au 31 décembre la limite du paiement au prix fort n'a toujours pas été publié. Trois semaines après la décision, les vignerons n'en ont eu connaissance que par des informations de presse. Il paraît qu'il faut tout ce temps pour réunir les signatures des ministres intéressés. En attendant, on ne sait rien sur les modifications qui seront apportées au décret du 18 août dernier en ce qui concerne es prix que l'on attribuera, selon les dates, aux livraisons d'alcool de prestations.

Heureusement que les vignerons et les distilleries sont plus expéditifs pour l'aissainissement du marché. Nous avons déjà signalé, à ce sujet, l'activité qui régnait dans les transactions en petits vins pour les transferts et les progrès réalisés dans les cours des 6 à 7°, lesquels sont passés progressivement de 10 à 13 francs le degré. Certains ont émis la crainte que cette hausse restreigne le débouché offert aux vins n'atteignant pas le degré minimum, en réduisant d'autant l'intérêt des prestataires producteurs de degrés élevés à se libérer par transfert. Il est certain que ces opérations, dont la généralisation est favorable à l'ensemble du marché, ne se poursuivront et ne se développeront qu'à la condition que les deux parties en présence y trouvent leur avantage.

Nous avons signalé dans nos précédentes chroniques, certains achats de ces petits vins, effectués en dehors de notre région, par des courtiers ou des distillateurs à des prix de spéculation et nous avons indiqué les mesures qui ont été prises pour mettre un terme à ces abus. Ces mesures, en l'espèce le carnet d'achats, ont soulevé dans les milieux de la distillation, une vague de protestation. Les représentants des distillateurs ont été entendus par la Commission de coordination, laquelle a demandé que soient maintenues et appliquées des dispositions qui ne peuvent aucunement gêner les distillateurs effectuant des opérations normales. Des enquêtes seront ouvertes sur les achats signalés à et 7 francs le degré.

On s'inquiète donc en haut lieu de défendre le vigneron contre certaines mesures dolosives. C'est très bien, mais il semble aussi que par une justice distributive assez spéciale, on s'inquiète aussi de la reprise qui s'est manifestée depuis plusieurs semaines sur les vins de degrés supérieurs, reprise qui avait comblé la baisse survenue à la fin de la précédente campagne. Les Ministères des Finances et de l'Armement sont intervenus auprès du Ministre de l'Agriculture pour lui signaler les « inconvénients » que comporterait une hausse exagérée des cours.

Il convient de remettre les choses au point. Tout d'abord de quoi s'agit-il et de quoi se plaint-on ? De ce que les vins de 9° sont à 16 francs le degré et ceux de 10° de 175 à 185 francs l'hecto ? Si c'est bien cela, le débat est sans objet car la hausse est inexistante. Si l'on examine en effet les cotations de nos marchés méridionaux du mois de juin dernier, on constate immédiatement que les cours en question étaient déjà pratiqués à cette époque. On oublie tout simplement que les mois de juillet, août et septembre ont fait peser sur le marché une atmosphère tellement lourde, où toutes les causes de dépression étaient réunies, que les cours ont vivement réagi en abandonnant plusieurs points. Ce qu'on qualifie de « hausse » n'est donc qu'un retour à des conditions qui, à l'époque, n'avaient soulevé aucune protestation.

Si c'est par principe que l'on s'émeut contre ce réajustement des cours, la chose est beaucoup plus grave. On se trouve alors devant une nouvelle manifestation de cet état d'esprit funeste qui considère que les prix agricoles sont toujours trop élevés, alors que les prix industriels ont, au contraire, toute latitude pour s'adapter aux circonstances. Et dans la pratique, on peut remarquer que de nombreux produits industriels, charbon, cuivre, caoutchouc, mazout, etc... ont gravi, depuis trois mois, une étape de hausse plus ou moins importante, hausse d'ailleurs autorisée par les Comités de Surveillance des prix ; or, cette hausse des produits industriels s'incorpore dans les prix de revient agricoles. On ne comprend plus alors — ou on comprend trop — les raisons d'un tel ostracisme. Des représentations très énergiques ont été faites en haut lieu par les associations viticoles et les représentants des vignerons, et les affaires en sont restées là pour l'instant.

Ce n'est peut-être que partie remise. On peut se demander, en effet, si les mêmes milieux peu favorables aux vignerons ne vont pas saisir l'occasion qui va se présenter à eux vers le 20 décembre, lorsque la Commission interministérielle de la Viticulture devra déterminer la proportion de la récolte qu'il conviendra d'envoyer à la distillation pour assainir le marché. On peut craindre, en effet, qu'ils ne s'opposent à un assainissement rigoureux et qu'ils ne laissent sur le marché des disponibilités dépassant les besoins, dans l'espoir d'agir sur la tendance des cours. Les associations viticoles devront faire preuve de courage et de vigilance et surtout ne pas oublier qu'il suffit d'excédents même peu importants pour influencer fâcheusement le marché.

Et voici bien maintenant qu'une difficulté d'un autre genre se présente aux vignerons. Nous signalions déjà, dans nos notes antérieures, que l'Intendance ne trouvait plus qu'avec beaucoup de peine les vins de 9 à 10° qu'elle ne paie qu'à 15 fr. 50 le degré, alors que le Commerce en offre couramment 16 à 18 fr. 50

et nous n'envisagions que deux solutions à ce problème : ou l'aménagement des prix de l'Intendance ou la réquisition.

Si nos renseignements sont exacts, c'est vers la seconde solution que s'orienterait le Ministre du Ravitaillement. Plus exactement, il voudrait user de la menace de la réquisition pour déterminer les vignerons à accepter, à l'amiable, les prix qu'il leur offre. Par ce moyen, l'Intendance assurerait ses besoins courants, et serait chargée de constituer une sorte de « volant » de sécurité de quelque 2 millions d'hectolitres dans les quatre départements méridionaux. Il s'agit, bien entendu, des vins que l'Intendance a l'habitude d'acheter, c'est-à-dire des 8°5 à 10°, se trouvant dans les Coopératives, ainsi qu'à la moyenne et à la grande propriété.

Les prix du commerce en seront-ils affectés ? Il est difficile de le dire dès maintenant, mais on peut déjà considérer que les vins de plus de 10° sont hors de cause ; pour les autres, les vignerons tâcheront certainement d'en obtenir la meilleure compensation à la perte qu'ils subiront sur la portion de leur récolte qu'on leur achètera au cours forcé. Compensation d'autant plus nécessaire qu'une autre portion de leur récolte, celle correspondant à la fourniture d'alcool, ne leur sera payée que sur la base de 9 francs net le degré.

Depuis plusieurs jours, on parlait de la libération prochaine d'une deuxième tranche. Ce doit être chose faite depuis ce matin, par la publication d'un décret au *Journal Officiel*, les 9° ayant été cotés plusieurs fois à 16 francs le degré sur nos marchés. Que va-t-il en résulter pour les cours ?

Il semble bien que le vin libre ne manque pas, ni dans nos régions, ni ailleurs. On pourrait donc ne considérer cette libération que comme un moyen d'atténuer la fermeté de la tendance. Encore faut-il ne pas perdre de vue un autre aspect du problème, celui de l'assainissement.

En mettant une seconde tranche sur le marché, tranche qui a été fixée à un dixième, on réalise la libération totale des récoltes de moins de 200 hectolitres. Or, le décret du 23 novembre dernier a supprimé les plafonds de blocage de 33 et 55 p. 100 pour les grosses productions. On avait supposé que le corollaire obligatoire de cette mesure serait l'abaissement au-dessous de 200 hectolitres du point de départ du blocage, de manière à répartir plus équitablement les charges de l'assainissement du marché. La libération d'une seconde tranche rendrait cette répartition à peu près improbable.

Quelles que soient les perspectives variées qui s'offrent aux vignerons pour l'avenir, le présent leur offre quelques avantages qui ne sont que la compensation des frais de production en constante progression.

Ces avantages tiennent essentiellement au mouvement de demandes et d'expéditions qui ne s'est pas ralenti au cours de la huitaine écoulée, bien au contraire, mais qui pourrait être encore plus important, nous le répétons, s'il était assorti des moyens de transport correspondants. C'est à peine si l'annonce d'une deuxième tranche a ralenti l'ardeur de quelques acheteurs, alors que d'autres n'ont pas hésité à opérer sur toutes tranches.

A peu près toutes les catégories de vins ont participé à la fermeté des cours, les 9° et plus se distinguant plus particulièrement. A noter que le degré n'est pas le seul élément du prix, la couleur est également très recherchée, accompagnée

d'une acidité volatile faible, tandis que l'acidité fixe élevée n'est pas considérée comme un défaut, mais comme un avantage pour les coupages.

D'assez nombreuses transactions ont été connues, encore qu'à ce point de vue nos diverses places méridionales aient été diversement partagées. En voici quelques-unes parmi les plus caractéristiques :

Des vins de 8°5 se sont traités à 125 francs l'hecto sur le littoral biterrois, à 130 francs à Narbonne, à 127 francs à Montpellier et en Roussillon, et à 130 et 132 francs dans le Carcassonnais.

Le prix de 16 francs le degré pour les 9°, soit 144 francs l'hecto est devenu un minimum. Des ventes assez importantes se sont conclues à ce prix en Roussillon, dans le Gard et l'Hérault, mais on a atteint 148 francs à Carcassonne, 146 à 150 francs près Béziers et dans les Caves coopératives des Cévennes, les prix de 150 et 155 francs ont été refusés.

D'assez nombreuses affaires en 9°5 se sont faites à 160 francs dans le Narbonnais et le Biterrois ; on a payé 161 et 164 francs en Roussillon, 165 francs à Carcassonne, ce dernier prix ayant même été accordé à des 9°3 et 9°4 de l'Hérault et du Gard où des 9°6 ont fait 170 francs.

En 10°, le point de départ est à 170 francs. Des ventes ont eu lieu à 185 et 186 francs en Roussillon, 180 francs à Narbonne et des producteurs des Cévennes ont demandé plus de 190 francs.

Dans les Hautes-Corbières et le Roussillon, des 10°5 ont trouvé preneur à 200 francs, des 11° à 220 francs et des 12° à 22 francs le degré, soit 264 francs l'hecto.

A signaler enfin, quelques ventes de vins blancs dans le vignoble blanc de l'Hérault, entre 170 et 180 francs pour des 10° à 10°5.

14 décembre.

La libération de la seconde tranche, que nous avions annoncée dans notre dernière chronique, ne semble pas avoir eu d'influence notable sur la situation du marché. S'il en est résulté un plus gros volume des offres possibles, les demandes sont demeurées toujours aussi actives, le rythme des expéditions n'ayant pas encore permis, dans les centres de consommation, de reconstituer les stocks.

On peut espérer que ce rythme s'accélérera bientôt car on semble enfin avoir compris en haut lieu, avec quelque retard malheureusement, l'importance primordiale de cette question du transport des vins. Comment admettre, en effet, que le commerce expéditeur ne puisse obtenir le matériel dont il a besoin et que des régions manquent de vin, alors que plusieurs de nos gares méridionales sont encombrées de wagons-réservoirs inutilisés qu'un chômage prolongé détériore ? Le jour où ce problème sera résolu, et il faut qu'il le soit bientôt, beaucoup d'autres questions, relatives à l'équilibre du marché ne se poseront plus avec la même acuité.

R. C.

Nouvelles de Champagne

Ce n'est pas sans quelque surprise que les Champenois ont lu la note de M. E. Henriot, parue dans la *Revue de Viticulture* (2 et 9 novembre 1939).

Quoique je ne compte pas au nombre des négociants en vins de champagne, ni des viticulteurs champenois, les uns et les autres m'ont assez souvent témoigné leur confiance pour qu'une fois encore, je me permette de parler en leur nom ; je suis d'ailleurs assuré que M. Henriot lui-même ne me contestera pas ce droit.

Je suis bien loin de penser que la réglementation champenoise est parfaite. M. E. Henriot a le droit de la critiquer ; certes, on ne réussit pas en quatre ans à mettre au point une œuvre de cette importance sans qu'elle présente quelques erreurs. Il faut tout d'abord faire accepter par les esprits la discipline qu'elle exige et procéder progressivement. En outre, il y a toujours quelque fraudeur ou quelque spéculateur, quelquefois même simplement quelque mauvais caractère pour faire voir une fisssure à laquelle on n'avait pas songé au début.

Le rôle du critique qui signale de tels défauts secondaires peut être considéré comme utile, à la condition que les faits invoqués soient conformes à la réalité.

Or, il y a, dans l'exposé de M. Henriot, des inexactitudes très graves, qu'il importe de rectifier pour vos lecteurs.

Tout d'abord, j'affirme que le but de la réglementation actuelle, comme de toutes celles qui ont été depuis adoptées par le Comité national des appellations d'origine, est justement de faire renaître les coutumes ancestrales, les usages locaux, loyaux et constants, que certains viticulteurs ou négociants ont tendance à renier.

M. Henriot aura beaucoup de peine à faire admettre qu'il défend les bonnes traditions, lorsqu'il critique le degré minimum imposé à ceux qui veulent bénéficier de la noblesse d'une appellation.

Qui donc pensera qu'une législation réglementant la taille et la vinification en imposant les règles d'autrefois, celles que défendaient les ancêtres des vignerons actuels, ne tiennent aucun compte des considérations culturales. Il est regrettable que M. Henriot ne lise pas ce qui se publie en Champagne, et ignore ainsi sur quelles discussions techniques ont été basées certaines réglementations. Il aurait compris alors pourquoi il était nécessaire de prohiber quelques exagérations de tailles arborescentes, trop souvent placées en bordures de routes et qui faisaient à la Champagne une réputation qu'elle ne mérite pas.

Quant « à la spéculation », cette expression étant prise dans un bon sens, M. Henriot sait bien pourquoi elle n'intervient plus. Il faudrait pour qu'on ose faire des placements en vins de champagne que la situation internationale ne fasse plus peser sur le monde les aléas terribles dont nous souffrons.

Enfin les lecteurs de la *Revue* seraient vraiment induits en erreur, s'ils pouvaient croire que la Préfecture détermine les conditions dans lesquelles doit être produit le champagne. Les Champenois n'en sont pas à ce degré d'étatisme, et nous souhaitons qu'il ne le connaisse jamais. Vraiment, pour avoir écrit une affirmation de ce genre, il faut que M. Henriot vive bien en dehors de la vie champenoise, car il ignore ce que tous les vignerons connaissent sous le nom de « Commission de Châlons ». C'est ainsi, en effet, que l'on désigne couramment

la Commission spéciale de Champagne créée par le décret du 28 septembre 1935. C'est cette Commission qui prend les décisions qui sont rendues légales par des arrêtés préfectoraux. Elle est composée de commerçants en vins de Champagne et de viticulteurs auxquels sont adjoints des fonctionnaires des services intéressés au contrôle des appellations d'origine, des parlementaires de la Marne, de l'Aube et de l'Aisne. J'ai l'honneur de représenter le Comité national des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie dans le sein de cette Commission, et j'en suis très fier, car on y fait un travail fort intéressant. J'ai écrit quelque part au lendemain de la séance tenue par la Commission spéciale de Champagne, le 18 septembre dernier : « *Aux heures tristes que nous traversons, les réunions comme celles de la Commission de Châlons sont un véritable acte de foi dans les destinées du pays.* »

C'est que j'ai vu et entendu dans cette Commission, les négociants et les vignerons, des hommes de classes sociales très différentes, étudier les problèmes graves qui se posent en Champagne avec le seul souci de défendre l'intérêt général et l'avenir de ce vignoble, c'est-à-dire la qualité et la possibilité de résister, les uns et les autres aux crises terribles qui menacent l'existence de cette belle région. Les uns et les autres ont compris la nécessité de certains sacrifices. Les uns et les autres sont les auteurs de la réglementation du 28 septembre 1935 que le Ministre de l'Agriculture a rendue légale par un décret. Les uns et les autres sont les auteurs des réglementations actuelles que la Préfecture impose *en leur nom* par des arrêtés. Avant d'écrire les lignes que vous avez publiées, M. Henriot aurait dû apprendre que le Secrétariat général de la Commission est tenu par deux hommes pleins d'activité et d'énergie. L'un représente le commerce, c'est M. Robert de Vogüé, l'autre représente les vignerons, c'est M. Maurice Doyard, tous deux sont les chevilles ouvrières de la Commission. La réunion de leurs deux personnalités n'est-elle pas un symbole?

Ils y font un excellent travail. En pleine guerre, la Commission de Châlons a donné un spectacle d'union splendide qui sauvera, je l'espère, la Champagne.

Elle a pris toutes ses décisions *à l'unanimité* des commerçants et des viticulteurs. Lorsqu'on a décidé de réduire à 30 hectolitres par hectare le droit à l'appellation « Champagne », il y avait là des commerçants propriétaires de grands domaines, certains pourtant d'écouler toute leur récolte si elle était supérieure à ce maximum, quitte à ne rien acheter du tout aux petits vignerons ; ils n'ont pas plus hésité que les viticulteurs.

Si M. Henriot avait un peu plus vécu les vendanges champenoises de 1939, il aurait pu voir, sous la pluie froide, des petits vignerons groupés en collectives, ne prendre cette année pour l'appellation « Champagne », que les raisins bien mûrs, et éplucher ensuite ces raisins pour supprimer les grains altérés par la pourriture grise. Il aurait pu voir « la cuvée » seule aller au champagne, tandis que les « tailles » et les « rebêches » allaient aux vins destinés à ne jamais prendre la mousse. Ainsi aurait-il compris que si la réglementation actuelle « lui a fait perdre pas mal d'hectolitres de vins de champagne », elle lui permettait (et je suis certain qu'il a fait ainsi) de réserver pour cette appellation les meilleurs de ses raisins en une année où la qualité risquait de tomber très bas ; et il se serait joint à nous pour faire la propagande en ce sens, contribuant de la sorte à maintenir la réputation du Champagne.

On ne fait pas du collectivisme, au sens politique de ce mot, lorsqu'on élabore dans une corporation une discipline discutée par des intéressés, qu'on cherche trop souvent à opposer les uns aux autres. On ne fait pas de collectivisme lorsqu'on unit dans un même effort des hommes de classes et de situations très diverses qui prennent des décisions à l'unanimité.

Que les lecteurs de la *Revue* soient assurés qu'il n'y a pas eu en Champagne beaucoup de dissidents. La Commission dite de Châlons, travaillant en contact direct avec le Comité des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie, est un exemple que d'autres régions peuvent imiter, pour le plus grand bien de son grands vins de France.

Georges CHAPPAZ,
Vice-Président du Comité national
des appellations d'origine des vins et eaux-de-vie.

Etat viticole et vinicole du Roannais

Dans le Roannais comme un peu partout, il est possible d'examiner les résultats de la campagne viticole et vinicole de 1939.

Le début de la saison s'est présenté dans de très bonnes conditions atmosphériques et laissait espérer de partout une forte récolte moyenne. Les maladies cryptogamiques ne paraissaient pas devoir sévir avec intensité. Malheureusement les pluies estivales ont déterminé des invasions modérées de mildiou qui ont été, dès ce moment combattues efficacement. Toutefois, il n'en a pas été ainsi pour l'oïdium dont la virulence a surpris tout le monde et surtout au moment de la véraison, ce qui a déterminé, et particulièrement dans les parties grêlées, pas mal de pourriture, ce qui a donné des vins ayant un goût d'amertume très prononcé qui s'est un peu atténué par la fermentation et les premiers soutirages.

Les bois des vignes atteintes par l'oïdium sont tachetés de brun-noir ce qui laisse redouter de fortes invasions pour 1940.

La première génération des vers ampélophages laissait prévoir une forte régression sur les années précédentes. Toutefois la période d'incubation, facilitée par une atmosphère favorable, a donné naissance à une quantité de papillons de deuxième génération que l'on peut évaluer à quatre ou cinq fois celle analogue en 1938 ce qui paraissait fort inquiétant pour la future récolte.

La période humide et froide qui a suivi ce papillonnage a dû nuire fortement à la nouvelle incubation, ce qui a paru démontré par la faible éclosion de vers en juillet.

Malheureusement, les temps humides qui ont sévi continuellement depuis le début de la véraison jusqu'à la maturité ont déterminé des moisissures étendues autour des quelques grains piqués. Cet état de choses, accru par les conséquences de l'oïdium, a fourni dans certains centres des vendanges affreusement pourries dont on connaît le résultat sur les vins. Alors que dans les autres années où l'on enregistrait de pareilles vendanges, il suffisait de 3 à 7 grammes de bisulfite par hectare pour traiter convenablement ces vins atteints de casse ;

cette année pour obtenir un résultat analogue, la quantité de bisulfite doit être doublée.

Ici, comme partout, la crainte du développement de la pourriture, la crainte de manquer de main-d'œuvre, ont poussé les viticulteurs à effectuer des vendanges avant maturité, ce qui a donné des vins fortement acides. Au contraire ceux qui ont pu ou su attendre une meilleure époque de maturité et qui ont pu profiter de quelques rares belles journées, ont fait des vins assez bons titrant jusqu'à 9°, alors que certains coteaux cependant bien exposés n'accusent que 6°.

Toutes ces difficultés ont eu leur répercussion sur les prix des vins qui sont tombés de 225 francs l'hecto en 1938 à 150 francs actuellement. Il convient d'ajouter que dans son ensemble la récolte a été environ les 7/5 d'une année moyenne de production et qu'il n'a été effectué aucun traitement contre les vers.

Quelle conclusion à tirer pour la prochaine campagne viticole ? C'est qu'il faudra redoubler de VIGILANCE contre les maladies cryptogamiques et surtout contre l'oïdium et apporter à tous traitements tous les soins désirables et ce à tous les points de vue.

A noter que les essais effectués avec les alcools terpéniques n'ont pas donné les résultats mirifiques préconisés. Il est incontestable que l'emploi de ces produits doit donner lieu à une très bonne pulvérisation, par suite une meilleure mouillabilité, mais en revanche, une faible adhérence.

Ces produits nous paraissent cependant intéressants à employer dans la lutte contre tous les vers et pucerons pourvu qu'ils soient bien appliqués et en temps voulu.

Il est regrettable que l'on n'ait pas pu étendre en 1939 le cycle des essais effectués en 1938 avec les cultures du Dr Metalnikoff dont le principe, dérivé des théories pasteuriennes nous paraît fort intéressant.

Malgré l'abondance de la récolte de 1939, le viticulteur est plus découragé que jamais en raison de la baisse des prix et de la difficulté d'écouler sa récolte, même en dessous du prix de revient. En effet, si le cours des vins a sensiblement baissé, en revanche, tous les produits indispensables à sa culture continuent à monter de façon désespérante et surtout la main-d'œuvre, qui à l'heure actuelle a augmenté de 40 à 50 p. 100 par rapport à décembre 1938. C'est ainsi qu'en 1914, la culture d'un hectare de vigne revenait à 240 francs et actuellement à 2.800 francs, non compris l'application des nouvelles lois sociales. C'est un résultat incroyable et qui ne se comprend que par le dépeuplement de nos campagnes viticoles.

D'autre part, l'augmentation dans l'intensité des maladies viticoles nécessite un supplément de main-d'œuvre et une majoration importante de produits.

Il répugne au vigneron d'arracher une vigne qui lui a coûté tant d'efforts. Il attend, prend patience, emprunte jusqu'au taux où il ne peut plus faire face à ses affaires, abandonnera son exploitation à n'importe quel prix et désertera le pays, ce qui se produit déjà en maints endroits.

J. TACHON.

Chronique Charentaise

Après la récolte de 1939. — Les désastreuses gelées d'hiver qui ont dévasté une partie du vignoble des Charentes, fin décembre 1938, rendaient très difficile l'appréciation de la récolte de notre région, avant que les vendanges fussent terminées et connues les déclarations aux mairies.

Certaines communes, dont le vin et l'eau-de-vie sont la production essentielle, n'ont à peu près rien récolté, leurs vignes ayant été rendues stériles pour une ou plusieurs années, ou à tout jamais, lorsqu'elles ont été tuées.

D'autres vignobles, mieux situés, sur des sommets de coteaux, épargnés par le désastre, ont, au contraire, donné abondamment.

C'est pourquoi, les rendements étant si variables, afin de ne pas donner aux lecteurs de la *Revue* des renseignements qui risquaient d'être erronés, nous avons attendu jusqu'à ce jour pour faire connaître notre opinion.

Aujourd'hui, nous possédons des chiffres. Nous pouvons donc faire le point avec certitude.

Le département de la Charente a produit 745.680 hectolitres de vin, contre 1.053.827, en 1938.

La Charente-Maritime, moins éprouvée, a récolté 1.471.636 hectolitres, contre 1.551.672, en 1938.

Il est à remarquer que ce sont surtout les meilleurs crus (Grande et Petite Champagne) qui ont été les plus déficitaires, c'est-à-dire les plus affectés par la gelée d'hiver.

Nous pouvons citer, par exemple, la circonscription de Jarnac, qui avait déclaré 139.811 hectolitres, en 1938, et n'en a déclaré, en 1939, que 16.339 seulement, soit un déficit de près de 90 p. 100.

La circonscription de Segonzac n'a récolté que 69.776 hectolitres, en 1939, alors que sa production de 1938 s'élevait à 175.325 hectolitres : déficit, 60 p. 100.

Celle de Cognac, dont le rendement avait été de 171.516 hectolitres, en 1938, n'a donné que 61.050 hectolitres, en 1939, faisant ressortir un déficit voisin de 65 p. 100.

On voit, par ces exemples, l'énorme irrégularité des rendements.

Jamais on n'avait arraché autant de vignes, dans ces régions, depuis la période phylloxérique. La production y sera forcément réduite pendant longtemps, jusqu'à ce qu'on ait pu reconstituer les vignes détruites par la gelée.

Au déficit de quantité s'ajoute un autre, dû au bas degré des vins obtenus, qu'un été maussade, pluvieux et froid, a occasionné, en rendant la maturité tardive et difficile.

Il y a beaucoup de vins de 6° et 7°. La majeure partie se trouve entre ces deux limites.

La vendange était saine et les eaux-de-vie, suivant toute probabilité, seront de bonne qualité.

Le courant d'affaires vers l'extérieur est satisfaisant, malgré l'état de guerre.

Le grand commerce de Cognac a compris la détresse profonde de certains viticulteurs charentais ; il a voulu contribuer à l'atténuer en offrant des prix qu'il

s'est efforcé de rendre encourageants, allant de 21 fr. 20 à 22 fr. 50 le degré-hecto, suivant les crus.

Mais ceux à qui il ne reste plus ni vin, ni vignes, n'en seront point soulagés. Seuls ils sont vraiment à plaindre.

Aussi, parmi eux, couve un réel mécontentement de ce qu'il n'a été rien fait en leur faveur, du côté de ce qu'on appelle la Solidarité Nationale, malgré l'intervention pressante et réitérée des corps élus des deux départements sinistrés et de nos sociétés régionales.

Un capital, qui se chiffre par centaines de millions de francs, a été perdu par ces viticulteurs.

En général, dans les cas de cataclysmes (tremblements de terre, inondations, éruptions volcaniques, etc.) des secours sont distribués, les uns, votés par le Parlement, les autres, recueillis par des collectes publiques.

Certes, la gelée de décembre 1938, en Charente, n'a pas frappé les esprits, parce qu'elle n'a pas frappé les yeux, elle est passée inaperçue pour la masse. Mais les gelées de printemps, assez fréquentes, dont les dégâts se réparent plus ou moins bien, plus ou moins vite, ne peuvent — et de très loin — lui être comparées. La gelée de décembre 1938 a été, pour ceux qui en ont été les victimes, un cataclysme véritable, exceptionnel, mais aussi catastrophique qu'une inondation ou un tremblement de terre, qui aurait détruit les maisons avec leurs meubles.

Combien de viticulteurs auraient préféré voir leur maison, tous leurs bâtiments et tout leur contenu emportés par les flots ou par la lave, plutôt que leurs vignes anéanties par le gel ! Avec le revenu de leurs vignes, ils auraient pu reconstruire. Ils ne peuvent, hélas ! reconstituer leur vignoble avec leur maison.

A l'occasion, comme chacun, ils ont participé aux collectes, en faveur des sinistrés auxquels je fais allusion plus haut.

On ne fait rien pour eux. Ils sont déçus. Ils ont raison.

Bien sûr, il y a la préoccupation de la guerre qui éclipse toutes les autres, d'ordre plus ou moins particulier. Mais, beaucoup des viticulteurs dont je parle sont aux armées. Quand ils reviendront chez eux, après avoir participé à gagner la victoire, ils se retrouveront avec des vignes mortes, privés de leur unique outil de travail.

Les inondés de Moissac, en 1930, ont été secourus ; les dévastations imposées par la guerre seront payées ; mais les viticulteurs charentais ruinés par le froid ne recevront rien. Seuls ils seront oubliés.

Qui ne comprendra l'amertume dont est gonflé leur cœur ? Et le découragement qui envahit leur âme ?

J'ai essayé d'expliquer, dans un livre qui a pour titre : « Ils s'en vont », pourquoi « ils » s'en vont de la terre.

Ce que je viens d'exposer n'est pas fait pour retenir les paysans au sol et les dissuader de s'en aller. Au contraire ! Si on voulait les encourager à abandonner leurs champs, on ne s'y prendrait pas autrement.

Qui voudra les blâmer leur jette la pierre. Moi, je les comprends.

J.-L. Vidal,
Directeur de la Fondation Fougerat
(Institut de Recherches Viticoles.)

Chlorose

Nous savons maintenant ce qu'a été la vendange. Le viticulteur avisé a pu recueillir le fruit de son travail.

Gelée, grêle, mildiou, ont fait cette année un peu de mal, mais partout où le vignoble a été épargné de ces fléaux la récolte a été belle, avec un faible degré cependant. Mais a-t-elle pourtant été aussi belle qu'elle aurait pu l'être ?

En me promenant en septembre dernier dans le vignoble, j'ai constaté la présence de vignes aux feuilles jaunes. Le résultat était une faible fructification et un aoûtement insuffisant. Le sol, probablement trop riche en calcaire, était la cause de ce mauvais état des plantes qui, fatalement, ont peu produit.

Ces vignes jaunes étaient sans nul doute atteintes de chlorose. Elles auraient pu être guéries à peu de frais par un traitement, soit à la dolomagnésie, soit au sulfate de fer.

Personnellement, je donne la préférence à la dolomagnésie parce que les traitements au sulfate de fer doivent être répétés tous les ans et que, bien souvent ils ne donnent aucun résultat, alors que j'ai été beaucoup plus heureux avec la dolomagnésie, dont l'emploi est très simple et peu coûteux.

C'est un fait que la plupart des sols manquent de magnésie : Javillier, de l'Institut de Recherches Agronomiques, à Paris ; Jean Dumont, de son vivant professeur de Chimie Agricole, à l'École de Grignon ; M. Canais, professeur à la Faculté de Montpellier, l'ont constaté avant moi.

Un apport de magnésie produit toujours un effet remarquable sur les vignes anémiées par la chlorose. Le reverdissement des feuilles se remarque nettement après un apport à l'automne ou au début de l'hiver, de 800 grammes de dolomagnésie par pied de vigne, épandus en surface. L'épandage doit être suivi de préférence d'un léger scarifiage.

H. Armagnac.

Denrées réquisitionnées ou achetées par l'Intendance
Paiement des droits

Par lettre autographiée n° 2.056, l'Administration a fait connaître les conditions dans lesquelles devaient être réglés les droits afférents aux boissons réquisitionnées ou livrées, à quelque titre que ce soit, à la troupe.

Des renseignements parvenus à l'Administration, il résulte que ces instructions n'ont pas été strictement appliquées sur plusieurs points du territoire. Dans certains départements, notamment, on a fait une distinction entre, d'une part, les boissons livrées aux unités et aux corps de troupe, et, d'autre part, celles qui étaient expédiées à des stations-magasins. Sous le prétexte que ces dernières auraient pris la position du marchand en gros, les livraisons ont été faites dans ce cas par acquits-à-caution, *lesquels devaient être pris en charge au lieu d'arrivée.* Il en résultera certainement des difficultés pour le règlement des droits. Aussi bien, l'Administration a procédé à un examen d'ensemble de la question, telle qu'elle résulte de ces errements, et après accord avec le Service du ravitaillement général au Ministère de l'Agriculture, elle a arrêté les dispositions qui devront être observées, tant pour les achats de vins à effectuer à l'avenir que pour le règlement du passé.

***

Dispositions pour l'avenir

1° *Vins destinés aux armées. — Achats par le Service du ravitaillement général.*

Le Service du ravitaillement général a fait connaître que, depuis le trentième jour de la mobilisation, *il était seul chargé de l'achat des vins*, destinés aux armées à *quelque titre que ce soit.* Ces achats seront effectués *exclusivement* dans les quatre départements producteurs : Hérault, Aude, Gard et Pyrénées-Orientales. Le prix payé aux fournisseurs sera un prix au degré et il sera, dans tous les cas, exclusif des droits, ceux-ci devant être acquittés ultérieurement par le Service du ravitaillement. Néanmoins, le principe du *paiement à l'enlèvement reste maintenu* et il a été entendu, d'un commun accord avec le ravitaillement général, que la procédure ci-après serait employée ;

Les vins seront expédiés sous le lien d'acquits-à-caution. Ces acquits *ne seront pas pris en charge à l'arrivée* et resteront la propriété du ravitaillement général comme s'il s'agissait de titres de mouvement comportant le paiement des droits. Pour le règlement, les services locaux auront à établir, chaque décade, des relevés 7 spéciaux, en double expédition, énonçant dans une colonne spéciale le montant des droits correspondant aux boissons enlevées. Ces relevés seront adressé à la direction départementale dans le délai de cinq jours. Les directeurs des quatre départements intéressés en transmettront une expédition à l'Intendant général chargé de la réquisition des vins pour les quatre départements producteurs en lui demandant le mandatement des droits. Ceux-ci doivent leur être versés dans un très bref délai.

En même temps, le total des quantités figurant aux divers relevés de la division administrative sera inscrit au registre 1er *bis* de la recette buraliste annexée à la recette principale s'il en existe une, ou à l'une des recettes de la circonscription dans le cas contraire. Au moment du paiement, on détachera du 9 D une quittance sans timbre à l'Intendance. Ce règlement comportera nécessairement apure de tous les acquits qui auront fait l'objet des relevés 7 spéciaux ;

2° *Achats ou réquisitions directes par les corps de troupes.*

Indépendamment des achats ainsi effectués par le ravitaillement général pour les troupes en campagne, les unités et corps de troupes notamment ceux de l'intérieur, procéderont également à des achats ou réquisitions sur place. Pour ces achats ou réquisitions, la procédure envisagée ci-dessus ne sera, *en aucun cas, appliquée.* Ces achats seront, en effet, effectués sur la base d'un prix au litre, qui devra nécessairement comporter le montant des droits. *Ceux-ci se trouveront dès lors, à la charge du fournisseur vis-à-vis de l'Administration.*

Pour ces opérations, la procédure de la lettre autographiée n° 2.656 devra *toujours* être suivie.

Règlement du passé

En ce qui concerne le règlement du passé, il y a lieu de distinguer entre les vins qui ont été achetés droit compris et ceux pour lesquels le prix convenu ne comporte pas le paiement des droits. Pour les premiers, il y aura lieu de s'en tenir aux règles tracées par la lettre autographiée n° 2.656. Pour les deuxièmes, il conviendra d'établir des relevés spéciaux dans les conditions indiquées ci-dessus et de demander aux autorités, qui auront effectué les achats ou les réquisitions, d'en faire mandater le montant au nom de l'Administration.

M. le Directeur est prié de se mettre en rapport avec les services intéressés en vue d'assurer l'exécution des dispositions qui précèdent, et qui seront notifiées auxdits services par le ravitaillement général.

Le Gérant : **F. GRISARD.**

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Maison Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France

SOCIÉTÉ DU FILTRE

GASQUET

BORDEAUX
110 Rue Notre Dame

PARIS
41 Rue de Bercy (12e)

ALGER-ORAN

SF

FILTRE GASQUET
reconnu par tous comme le meilleur
FILTRE ÉMAIL
le seul progrès vraiment marquant de ces dernières années Propreté absolue
Inattaquable par le VIN

RÉFRIGÉRATION DES MOUTS & DES VINS
par appareils brevetés à ultra récupération donnant la plus grande économie
CONCENTRATION
DES MOUTS || DES VINS
PAR LE FROID

RÉFÉRENCES
POUR TOUS DÉBITS & TOUTES RÉGIONS
INGÉNIEURS SPÉCIALISTES
ENVOYÉS SUR DEMANDE
SANS ENGAGEMENT POUR LE CLIENT

R.C. 43-92 8e

Depuis 1743

MOËT & CHANDON

règne sur le champagne

BRUT IMPÉRIAL 1928
WHITE STAR
CRÉMANT SEC
CARTE BLEUE — CARTE BLANCHE
QUART MOËT

votre fournisseur en tient depuis toujours

CHAMPAGNE

MOËT & CHANDON

DEUX SIÈCLES DE PERFECTION

Maison fondée en 1743.

EPERNAY

EXPOSITION COLONIALE PARIS 1931 : GRAND PRIX

Viticulteurs !... pour faire des

VINS SUPÉRIEURS

traitez vos ***vendanges***
ou vos ***moûts*** *blancs et rosés*

avec le **Bio-Sulfite Jacquemin**

(20 % anhydride sulfureux et 20 % phosph. bi-ammonique en vol.)

et les

Radio-Levures DE GRANDS CRUS

de l'Institut La Claire

ensemble.

C'est la MÉTHODE DE VINIFICATION simple et parfaite... inégalée.

Demandez renseignements gratuits et brochures-guides à

L'INSTITUT JACQUEMIN

A MALZÉVILLE - NANCY

Les plus importantes cultures de plants de fraisiers de la Vallée de la Loire aux Pépinières réputées

CHARLES CAILLÉ AINÉ

FONDÉES EN 1780

105, rue du Général-Buat, à Nantes

200 variétés à gros et à petits fruits, dont 35 remontants produisant de Mai à Octobre

Pommiers à cidre et à couteaux - Poiriers formés en plein rapport - Conifères - Arbustes à fleurs les plus rares - Peupliers - Rosiers - Cactées - Bambou - Arbuste incomparable, très riche collection unique en France - Somptueuse collection de Dahlias et Cannas Français, Hollandais, Américains

Également 100 COLIS-POSTAUX-RÉCLAME différents, franco port et d'emballage

Catalogue et 10 Notices supplémentaires franco

Remise de 10 % accordée aux lecteurs de la *Revue de Viticulture*

TÉLÉPHONE : 121-59

PHOSPHATES D'AMMONIAQUE ŒNOLOGIQUES
" LE GAULOIS "

PHOSPHATE BI-AMMONIQUE CRISTALLISÉ
DÉSARSÉNIÉ

PHOSPHATE MONO-AMMONIQUE AIGUILLE
DÉSARSÉNIÉ

SOCIÉTÉ DES PHOSPHATES TUNISIENS : Département Œnologique

Agent général pour le Midi : ROUAYROUX, produits chimiques, BÉZIERS

MÉTABISULFITE
de Potasse

CHIMIQUEMENT PUR — SPÉCIAL POUR ŒNOLOGIE
GROS CRISTAUX :—: CRISTAUX CALIBRÉS :—: POUDRE

MARQUE LA GRAPPE DÉPOSÉE
en fûts 100 - 50 - 25 kilos Fabrication spécialisée

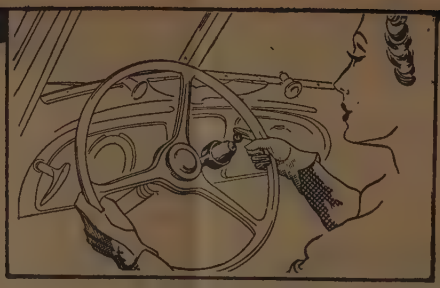
MANUFACTURE DE PRODUITS CHIMIQUES DE JOUY-EN-JOSAS
(Anc. Etablis. Louis DESCHAMPS)
JOUY-EN-JOSAS (Seine-et-Oise)

AGENT GÉNÉRAL POUR LE MIDI :
R. ROUAYROUX, rue Henri-Brisson, BÉZIERS (Hérault)

FLUATATION DES CUVES EN CIMENT
destinées à contenir des Vendanges, Vins, Cidres, Bières, Huiles, Alcools, etc.

L'affranchissement des cuves en ciment par la Fluatation peut être fait par le premier venu et représente une dépense de fluate insignifiante par mètre carré. — La Fluatation donne aux revêtements en ciment la résistance qui leur manque. — Les cuves ne sont pas attaquées, le vin ne se sature plus, n'est plus trouble, bleuâtre, plat, amer. En outre, l'action spéciale des fluates qui prévient les fermentations parasitaires dans les pores des parois assure la conservation des vins pendant et après la fermentation. Suppression du verrage. — Nombreuses références. — Catalogues ou prix-courants sur demande. R. C. Clermont-Ferrand n° 2.240

ÉTABLISSEMENTS L. KESSLER ✻, Clermont-Ferrand (Puy-de-Dôme)



La Boîte électromagnétique

Peugeot

Cotal 4 vitesses

est de l'avis des techniciens qualifiés le plus important progrès qui ait été réalisé depuis des années pour l'agrément de conduite d'une automobile.

•

Essayez-la sur 402B ou 402B Légère

Pour faire du Vin et du Bon !

traitez vos vignes

à la

Bouillie Michel Perret

ou au

Verdet Neutre Emeraude

Dosages Garantis. — 46 années de références et de succès

Société Nouvelle des Établissements Silvestre

7, Place Bellecour, 7 · LYON

Economisez sur vos soufrages

SOUFRALO coûte à peu près le double du soufre sublimé ordinaire, mais il en faut deux fois moins et vous économisez la main-d'œuvre — devenue inutile — pour l'épandage du Soufre. SOUFRALO est le seul soufre " activé " mouillable qui permette, par tous les temps, de soufrer en sulfatant.

Attention aux imitations ! Exigez la véritable orthographe " Soufralo "

SOUFRALO

ETABTS R. SIMONNOT
CONCESSIONNAIRES EXCLUSIFS
6 Quai de l'Avenir à Sète

4047

PUBL. ELVINGER

APÉRITIF A LA GENTIANE

POURQUOI donner la préférence à la SUZE parmi tous les apéritifs qui vous sollicitent ?

PARCE QUE "LA SUZE" est un apéritif à base de racine de gentiane fraîche.

PARCE QUE la racine de gentiane est recommandée pour stimuler l'appétit et ranimer les forces.

PARCE QUE pour bien se porter et vivre longtemps il est indispensable d'en prendre un verre avant chaque repas.

"LA SUZE" se boit pure ou étendue d'eau. Pour en diminuer l'amertume vous pouvez y ajouter du cassis ou du sirop de citron.

L'AMIE DE L'ESTOMAC

SUZE

N° 941

ETABLISSEMENTS GRANJON

Usines de Foresta St MARCEL MARSEILLE

R.C.M. 23.944

MARQUE DÉPOSÉE

SOUFRES GRANJON
SOUFRE JAUNE VENTILÉ
SOUFRE JAUNE VITICOLE
SOUFRE JAUNE VENTILÉ CUPRIQUE
SOUFRES NOIRS et NOIRS CUPRIQUES
SOUFRES MIXTES et INSECTICIDES

BOUILLIES CUPRIQUES GRANJON
12,50 et 15 pour cent de cuivre métal

STÉATITES CUPRIQUES

SULFOCALCIUM GRANJON
Bouillie sulfocalcique stable

INSECTICIDES et PYRALICIDES

ENGRAIS GRANJON

BEAU GRAIN

GRENIER PLEIN

BON PAIN

AVEC LES ENGRAIS

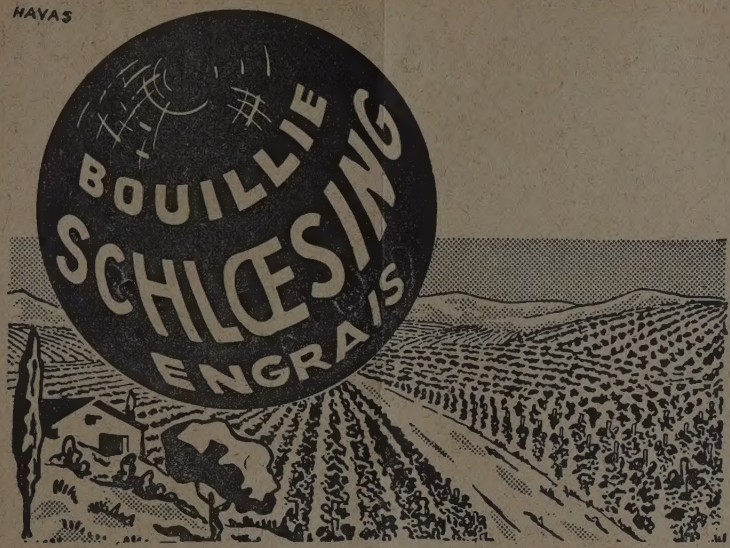
SAINT-GOBAIN

L'ALIMENT de la TERRE de FRANCE

Compagnie de SAINT-GOBAIN

1, Place des Saussaies — Paris-8e

HAVAS



BOUILLIES SCHLŒSING

CUPRIQUES 12, 70 & 15 pour cent de cuivre métal

CUPRO - ARSENICALE pour vignes et arbres fruitiers

DORYPHORIQUE pour pommes de terre

SOUFRES NOIRS ORDINAIRE, CUPRIQUE, NICOTINÉS

VERT SCHLŒSING, acéto-arsénite de cuivre aussi actif, moins cher que les meilleurs arséniates

Polysulfor, *bouillie sulfocalcique très active*

PARASITOX, *détruit en poudrages tous insectes nuisibles aux cultures*

Massacrol, liquide radical contre les pucerons des fruitiers, etc.

Fourmicide, anéantit les fourmilières

Dorypoudre, *détruit le doryphore par poudrages.*

USINES Demandez Notices explicatives et Renseignements gratuits aux

SCHLŒSING FRERES & Cie

175, RUE PARADIS • MARSEILLE

Usines à : MARSEILLE • SEPTEMES • ARLES • BORDEAUX • BASSENS

COGNAC

HENNESSY

Imprimé par l'Imprimerie Alençonnaise, Place Poulet-Malassis, Alençon (Orne) - France